
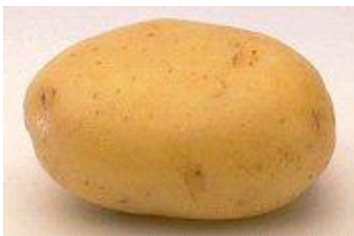


GRUPPOAGRIBOLOGNA	<b>SCHEDA TECNICA: PATATE BIO</b> (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 2
-------------------	--	---------	--------------------------	-------------

<b>Immagini</b>	 			
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>PATATE BIO</b> Varietà botanica: <b>Solanum tuberosum L.</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>			
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 8° C a + 16° C			
<b>Caratteristiche generali</b>	Le patate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• intere;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• pulite (prive di sostanze estranee visibili);</li> <li>• prive di umidità esterna anormale;</li> <li>• prive di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• esenti da germogli.</li> </ul>			
<b>Caratteristiche minime di maturazione</b>	Le patate devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle patate deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.			
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale,</li> <li>2. categoria,</li> <li>3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",</li> <li>4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</li> <li>6. lotto per la rintracciabilità.</li> </ol>			
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> in cassa <b>Confezionati:</b> in sacchi o rete			
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, <b>Condizionamento.</b> Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.			

GRUPPO AGRIBOLOGNA	<b>SCHEDA TECNICA: PATATE BIO</b> (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 2 di 2
--------------------	--	---------	--------------------------	-------------

<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta.</li> <li>II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La scala di calibrazione è tra 45 e 75.</li> </ul>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul> <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di patate non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b><u>Patate – Produzione da coltivazione “Biologica”</u></b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell’Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) “relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici”.</p>
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>